



Mil-Folhas de Bacalhau e Espinafres



Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 1 emb. de massa folhada retangular
- 1 molho grande de espinafres
- 2 cebolas médias
- 200 ml de molho bechamel
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado e reserve.
2. Amoleça as cebolas picadas finamente em azeite, depois junte o Bacalhau Desfiado escorrido e salteie por 2 min., adicione as folhas dos espinafres escorridas (previamente escaldadas em água com sal) e salteie por mais 2 min. Junte o molho bechamel, retifique os temperos de sal e pimenta preta moída na hora e envolva bem por 1 min.
3. Enquanto isso, corte quadrados de massa folhada com aprox. 8 cm de lado, pincele ligeiramente com água e leve a cozer em cima de papel vegetal em forno pré-aquecido a 200°, por 15 min. aprox., dependendo do forno.
4. Coloque mistura em abundância entre dois quadrados de massa folhada e acompanhe com salada.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado 400 g**

Embalagem: **400 g**